



Collations

Moules au sabayon de champagne

Pour 4 personnes.

Ingrédients

800 grammes de moules (bien nettoyées)
1 échalote (ciselée)
1/2 citron (le jus)
100 millilitres de vin blanc
150 millilitres de champagne
100 grammes de crème aigre
2 jaunes d'oeuf
1 bouquet garni
feuilles de coriandre (quelques)
1 gousse d'ail (pressée)
pincer curry en poudre
beurre

Méthode de préparation

Faites revenir l'échalote et l'ail dans du beurre. Déglacez avec le vin blanc et ajoutez le bouquet garni. Portez à ébullition, ajoutez les moules et laissez-les s'ouvrir en 5 minutes.

Retirez les moules de la casserole et enlevez une demi-coquille de chaque moule. Tenez les moules au chaud sous une feuille d'aluminium. Passez l'eau de cuisson des moules.

Battez les jaunes d'oeuf avec 2 cs d'eau de cuisson des moules et le champagne. Ajoutez le jus de citron et, au bain-marie, battez jusqu'à ce que le sabayon commence à s'épaissir. À la spatule incorporez-y la crème aigre et le curry en poudre.

Déposez les moules dans un beau plat et avec une cuillère répandez dessus le sabayon. Décorez de quelques branches de coriandre.

Ustensiles de cuisine

Passoire

